

## Как засолить бочковые огурцы дома

Бочковые огурцы можно сделать и без старой деревянной бочки. Вкус появляется не от названия посуды, а от холодного рассола, укропа, чеснока, времени и правильного брожения. Для дома удобнее использовать пищевой бак, стеклянную широкую банку или керамическую ёмкость: их легче вымыть, контролировать и убрать в холодильник.



Такой рецепт — ферментация, а не маринад. Уксус не нужен, зато нельзя оставлять готовую партию в тёплой кладовой. После созревания огурцы хранят в холоде.

### Какая тара подходит

Подойдёт пищевой пластик, стекло, керамика без сколов или эмалированная посуда с целым покрытием. Не используйте оцинкованные, алюминиевые, медные и латунные ёмкости: кислый рассол может вступить с металлом в реакцию.

Подготовьте тарелку, которая войдёт внутрь, и чистый груз. Хороший вариант — банка с водой или плотный пакет, заполненный тем же рассолом. Его задача простая: ни один огурец не должен всплыть над жидкостью.

### Продукты на большую домашнюю партию

- 3 кг свежих небольших огурцов;
- 3 л воды;
- 6 ровных столовых ложек нейодированной соли для засолки;
- 2–3 зонтика укропа;
- 1 головка чеснока;
- листья хрена, смородины или вишни — по желанию;
- чёрный перец, острый перец — по вкусу.

Используй мягкую или фильтрованную воду. Соль с йодом и ароматизаторами не подходит: рассол может стать мутным, а ферментация — непредсказуемой. Не добавляй уксус и сахар «для надёжности» — получится уже другой рецепт.

## Пошаговая инструкция

1. Вымой ёмкость, тарелку и груз горячей водой, затем тщательно ополосни.
2. Огурцы промой, замочи в холодной воде на 1–2 часа и срежь тонкие кончики со стороны цветка.
3. Раствори соль в воде до полного исчезновения кристаллов.
4. На дно положи часть укропа, листьев и чеснока.
5. Выложи огурцы слоями, добавляя зелень и чеснок между ними.
6. Залей холодным рассолом. Над верхним слоем должно быть 3–5 см жидкости.
7. Накрой огурцы тарелкой, поставь гнёт и закрой ёмкость крышкой с возможностью выхода газа.
8. Поставь в тёмное место с температурой около 20–22 °C и ежедневно быстро проверяй уровень рассола.

## Брожение и хранение

При нормальной температуре огурцы ферментируются 3–4 недели. Если в помещении прохладно, процесс может занять 5–6 недель. Небольшие пузырьки и кисловатый запах в начале — ожидаемая часть ферментации. Пушистая плесень, слизь, неприятный гнилостный запах или сухие огурцы над рассолом — признаки неудачи.

Лучше контролировать готовность пищевым pH-метром: после завершения активного брожения нужна кислотность pH 4,6 или ниже. После этого перенеси ёмкость в холодильник или холодный погреб. Доставай огурцы только чистой вилкой.

## Частые ошибки

- Используют хозяйственное ведро. Нужна тара для контакта с пищей.
- Не ставят гнёт. Верхние огурцы контактируют с воздухом и плесневеют.
- Закрывают ёмкость наглухо. При ферментации выделяется газ.
- Держат партию у батареи. Жара делает огурцы мягкими и повышает риск порчи.

## FAQ

### Сколько соли класть для бочковых огурцов?

В этом рецепте — две ровные столовые ложки соли на литр воды. Не измеряй рассол «на глаз».

### Можно ли сделать бочковые огурцы в ведре?

Да, если ведро пищевое, целое и чистое. Нужны тарелка, гнёт и контроль уровня рассола.

### **Когда можно пробовать огурцы?**

Не раньше завершения активного брожения. Обычно это несколько недель, а не два-три дня.

### **Где хранить готовые огурцы?**

В холодильнике или стабильно холодном погребе, не в тёплом шкафу.

У вас всё получится, если не путать бочковый вкус с быстрым маринадом. Немного терпения — и простые огурцы превратятся в насыщенную домашнюю закуску.

---

Оригинал статьи: <https://gorbaum.ru/recepty/zagotovki/solenya/ogurcy/kak-zasolit-bochkovye-ogurcy/>